



Servië

Užička pljeskavica

Pljeskavica uit Užiče

800 gr. varkensgehakt

250 gr. ui

4 groene paprika's

250 gr. kajmak

olie

peper en zout

Kruid het gehakt met een tl. zout en wat vers gemalen peper. Kneed het goed door. Verdeel het in 4 stukken en vorm ieder stuk tot een grote, platte schijf, ongeveer zo groot als een gespreide hand.

Bak ze aan beide zijden goudbruin op een ingevette gloeiend hete grill.

Snij de uien in flinterdunne ringetjes en de paprika's in reepjes.

Leg de pljeskavica's op borden met de ui en de paprika ernaast en daarbij een flinke schep kajmak. Dien de Užička pljeskavica op met somun of een portie van die lekkere goudgeel gebakken frietjes.